Kochrecepte für 4 Personen.

Montag am 16. IV. 1923.

Sellerieschnitzel

150 g	Sellerieknollen	230 –
20 g	Margarine	140 –
15 g	Salz	4,50
2 l.	Wasser	
soviel wie Petersilie		20 –
		434,50 Mk p. P.
		108,62 Mk f. 1 P.

Zubereitung:
Sellerieknollen mit kaltem Wasser, Salz, Butter ansetzen, langsam gar kochen bringen und 1 Tl. Wasser klassen, gebäckt mit Salz, gewiegt. Petersilie abschmalzen. (Bei Krankenkost Butter durch Margarine ersetzen.)

Montag am 23. IV. 1923

Kartoffelflammerie mit Obstsaft

¼ l	Milch	240 –
30 g.	Kartoffelmehl	112 –
60 g.	Zucker	162 –
1	Eigelb	300 –
1	Eiweiß g. steif	
Pr.	Salz	1 –
½ l	Milch zum Anrühren des Kartoffelmehls	
		815 Mk für 4 Pers.
		204 Mk " 1 "

Montag 15.5.39. Faschingsgesellschaft

250 g. Mehl	700 –	
1 Ei	500 –	
5 g. Salz		150
3 Esslöffel Schmalz		X –
Backaroma		3 –
– – – – – – –		–
Rosinensaft		–
15 g Salz		3. –
von Paternolin.		2 –
für 4 Pers.	1200	8.50
" 1 "	302	10

Zubereitung: Mehl in eine Schüssel geben, Grube ins Mehl machen, Ei, Schmalz, Gewürz hineingeben, ein wenig Wasser zugießen, auf dem Brett kneten, bis der Teig glänzend glatt und gelb ist. Teig 4-5 Stunden an einem warmen Ort gehen lassen, dann Kugeln abstechen, wo man dünne Teigplatten ausrollt, in Backfett schwimmend backen, mit Salz, gemischt mit Paternolin abschmecken.

Montag 4.6.39. Rindfleisch mit Kartoffelstückchen.

200 g. Rindfleisch	3200 –	2 St Kartoffeln	120 –
¾ l Wasser		Wasser	
10 g. Salz	8 –	Salz	3 –
Würzgemüse	30 –	1¾ l. Brühe	
1 Gemüsegericht	6 –	5 g. Kümmel	100 –
	3239 –	von Paternolin	30 –
	253 –		253 –
für 4 Pers.	3492	für 1 Pers.	873

Montag 11. Juni

Zubereitung: Fleisch Knochen (evtl. noch) schnell waschen mit Knochen Messer gesäuberte Abschälen, gewaschen, Salz einsetzen, 1½ Std. kochen lassen Kartoffeln waschen schälen, waschen, viertel, mit Messer entfernt und kochen bis sie schäumen, abgießen, mit Dämmd und heiße weiterkochen (1 Std.) Das Essen zubereitet mit gewünschter Petersilie und Salz abschmecken

Reisen	grüner Salat	Salzkartoffeln
4 Eier	2200 2 Kopf. Salat	300 – 750 g. Kart.
5 g. Salz	150 Schnittlauch	– Messer
20 g. Mehl	80 – 83 Eßlöffel Essig	10 – Salz 93 –
25 g. Fett	430 2 " Öl	800 –
4 Eßlöffel Messer	10 g. Zucker	32 –
oder Milch	5 g. Salz.	150
	2711.50	1143.50
	1236.50	93. –
	f 4 Pers. 3948.00	1236.50
	f. 1 Pers. 987.00	

Zubereitung: Eier mit Mehl, Messer oder Milch und Salz verquirlen, dann in den vorgeschmolzenen Fett schütten. Mit einem Löffel backen die Masse von beiden Seiten, so daß sich Flocken bilden. Kurz vor dem Essen zubereiten.

Den Salat und gewaschenen Salat auf ein Tellerlegen, zum abtropfen. Schnittlauch hacken,

waschen, fein hobeln reiben. alle übrigen Zutaten in einer Schüssel verrühren u. mit von dem Anrühren den Teig abwechselnd unterrühren. (Salzlöffel nehmen!)

Montag 11. Juni: Schokoladenspeise — mit — Vanillestücke.

1 l. Milch
100 gr. Schokolade
ev. 50 gr. " mehr
10 g. Zucker
100 g. Grieß
1 Eigelb

½ l. Milch
40 g. Zucker
1 Pkt. Vanille
10 g. Kartoffelmehl
3 Essl. Wasser
1 Dotter.

Zubereitung: Schokolade zerbrechen, in die Milch geben, an der Seite des Herdes auflösen lassen, Zucker zufügen, öfters umrühren, kochen lassen, in die kochende Milch den Grieß einstreuen. - Schokoladenmehl mit Grieß bald verrühren, in die kochende Milch geben 20 Min. kochen lassen, wenn fast weich, umrühren, Eigelb darunterziehen, in die mit kaltem Wasser ausgespülte Form gießen, erstarren lassen, stürzen. ½ l der Milch mit 2 Zuckerzum Kochen bringen, die übrige Milch mit dem Kartoffelmehl verrühren, unter Quirlen in die Milch geben, mit Ei abziehen.

Montag, 25. Juni.

Falle Grundsuppe

40 g. Fett	1360 –
1 Zwiebel	15 –
40 g. Mehl	240 –
¾ l. Wasser	—
Salz, evtl. Gewürz	4 –
1 Eidotter in Würfeln	250 –
10 g. Fett	340 –
	2209 –
	4015 –
für 4 Pers.	6224 –
" 1 "	1556 –

Tunis Einspannsuppe

250 g. Linsen	1900 –
Wasser	
50 g. Fett	1700 –
1 Zwiebel	85 –
50 g. Mehl	300 –
Salz, Pfeffer, Essig, Zucker	100 –
	4015 –

Zubereitung: Der Eigelb: Aus Butter, Kleingeschnittener Zwiebel u. Mehl bereitet man eine helle Mehlschwitze gießt die heiße Flüssigkeit langsam nach u. nach zu und läßt die Suppe 20–25 Min. kochen, schlägt sie mit Salz abgeschmalzen Eigelb einer besseren Suppe evtl. Zitronensaft.

Zubereitung: Linsen kalt waschen, verlesen, einweichen, mit dem Einweichwasser zum Kochen bringen, weichkochen lassen, mit Salz, Pfeffer, Essig, Zucker abschmecken. Nach Belieben geriebene Kartoffeln zugeben.

abzg. den 4. Juli.

Kalbfleischfrikassee	mit	Reis Sem. I	
200 g. Kalbfleisch	4800 –	20 g. Margarine	800 –
50 g. Fett	2200 –	1 Zwiebel	50 –
30 g. Mehl	240 –	200 gr. Reis	1320 –
Salz	8 –	1 Kaffeelöffel Salz	4 –
Pfeffer	100 –	¼ l. Wasser	–
1 Gemüsebeis	50 –		2734 –
¼ l. Flüssigkeit	—		4428 –
Essig gest. Pfeffer.	30 –	f. 4 Pers.	10202 –
	7428 –	f. 1 Pers.	2550 50

Zubereitung: Fleisch waschen, waschen in nicht zu grosse Stücke schneiden, salzen fett in einem Topf erhitzen, Fleisch geben, durchschwenken lassen, Gemüse, Mehl überstäuben, rasch rühren, mit heissem Wasser zugeben rühren, im zugedeckten Topf ungefähr 1½ St. schwach kochen lassen. Das Gericht zuletzt mit Essig, Pfeffer, Salz abschmecken.

Zubereitung: Margarine erhitzen, Zwiebel darin dünsten, Reis dazugeben rühren, durchschwenken, dann kochend Wasser, Salz zugeben rühren. Den Reis 18 St. quellen lassen. Mit dem dicken Reis mit nassem Holzlöffel einen Rand formen auf den Teller dieses überbackene lassen. In der Mitte das Kalbfleisch hineingeben rühren mit Petersilie, Blüthen garnieren.

Montag, 9. Juli.

Grünsuppe.

50 g. Speck	3000 –
200 g. Grünsuppe	1920 –
Messer zum Anzünden	
10 g. Salz	8 –
2-3 Köpfe Kohlrabi	800 –
¼ l. Wasser	
Salz	
Gew. Petersilie	4 –
	5732 – für 4 Pers.
	1433 – " 1 "

Zubereitung: Grünsuppe 2 x kalt abspülen, Speck in feine Würfel schneiden, in Topf mit Fett ausbraten, abgespülte Grünsuppe zugeben, durchschwitzen lassen, Flüssigkeit u. Salz zugeben, an der Seite des Feuers garen lassen. Kohlrabi zerputzen, in feine Streifen schneiden u. in Salzwasser weichkochen, mit den Kohlrabi zur Grünsuppe geben. Gewiegt mit Salz, Gew. Petersilie abschmecken.

Junges Gemüse

1 kg Möhren	40.000
1-2 Kohlrabi	10.000
1 Tl. Salz	300
¾ l. Wasser	
30 g. Fett	36.000
30 g. Mehl	7.200
1 Pr. Schnittl.	500
	154.000

Schwemmklöße

¼ l. Milch d. Wasser	–
10 g. Butter	32.000
5 g. Salz	300
1 Ei	2.500
65 g. Mehl	15.000
f. 4 Pers.	276.300
f. 1 Pers.	69.225

Montag am 12. Aug. 2

Zubereitung: Mehren, Kopfsalat putzen, waschen, schneiden, aufsetzen, weichkochen, falls Maschsalat frisch, an die weiche Gemüse geben, das Ganze nur wenige Minuten kochen lassen, Zuletzt mit Salz, Pfeffer evtl. Petersilie abschmecken.
Butter, Mehl, Salz anrösten lassen, dann das Mehl auf einmal hineingeben u. alles zu einer glänzenden Masse abbrennen, diese wird fein mit dem Eigelb verrührt, dann zuletzt das gehackte Gemüse darüber verrühren. Mit einem Kaffeelöffel kleine Klöße abstechen die in Salzwasser im offenen Topfe 5 Min. [illegible] kochen lassen.

Montag, am [illegible] Kartoffelklöße mit Apfelsalat

Tgl. 1923.

700 gr.	Kartoffeln, gekocht	60.000 –	250 gr.	Äpfel	30.000 –
100 gr.	Mehl	40.000 –	½ L.	Wasser	—
50 gr.	Butter	30.000 –	60 gr.	Zucker	36.000 –
5 gr.	Salz	1.000 –	1 Pkt.	Zimt = 1 " Zitronensäure	1.000 –
1 St.		—			
½	abgeriebene Zitrone	500 –			
½	Kartoffeln	40.000 –	10 gr.	Kartoffelmehl	10.000 –
100 gr.	Kartoffeln	52.000 –			77.000 –
Zucker u. Zimt zum Bestreuen		500 –			698.500 –
		698.500 –	f. 4 Pers.		775.500 –
			f. 1 Pers.		193.875 –

Zubereitung: Kartoffeln am besten tags zuvor kochen, schälen, reiben. Geriebene Kartoffeln mit allen Zutaten als letzte die Kartoffelmehl gut

zerreiben, auf Brett Rolle formen, Scheiben abschneiden, diese mit 2 in Mehl gedrückten breiten Messern formen, ins Fett Eigelb auf beiden Seiten hellbraun backen, mit Zucker und Zimt bestreuen.

Äpfel waschen, Kind, Schale, Kernhaus entfernen, Äpfel teilen, Wasser mit Zucker und Gewürz aufsetzen, Äpfel darin weichsieden, klarbrühen mit Kartoffelmehl binden.

Brotmarkt	mit	Holzkartoffeln.	Montag, a
375 g. Brot		187.500 –	10. 9. 1923.
1 l. Wasser		—	
10 g. Salz.		2.000 –	
100 g. gemischt. Kind		1.040.000 –	
v. Schweinefleisch			
5 gr. Salz, Pfeffer		1.000 –	
Pr. Kümmel		1.000 –	
1 Bd. Zwiebel		22.000 –	
1 Ei		2	
30 g. gewürzten Kummel		27.500 –	
30 g. Petersilie		108.000 –	
1 l. Wasser		—	
60 g. Hd. Talmin		1.320.000 –	
1½ kg Kartoffeln		75.000 –	
		f. 4 Pers. 2.784.000 –	
		f. 1 Pers. 696.000 –	

Zubereitung: Brotteig waschen, pfeffern, Zwiebeln ablösen, diese in Scheiben Wasser überwallen,

das Innere wegschaben, reinigen, 2–3 Eßl. Zucker, weißen Eiweißstaub schaumartig anrühren, 2 Eßlöffel Zucker schaumig darauflegen, rollen und mit 2 spitzen Holzstäbchen oder mit weißen gebrühten Federn zubinden, in Mehl wenden, von allen Seiten in durchgesiebten Brotkrumen, Semmelmehl Klopfen zugeben, das übrige gemischte Brot zugeben, im Schmortopf oder Pfanne zugedeckt langsam ½–1 Std. schmoren, wenn nötig, Klopfen nachfüllen, Soße mit Salz abschmecken. Beim Anrichten Fäden entfernen.

Montag, 7. 3. 1923.

Sahneflockenspeise	mit	Leinsamenkompott.	
250 g. Sahneflocken	3.500.000 –	250 g. Leinsamen	100.000
¾ l. Milch	675.000 –	½ l. Wasser	–
1 Ei	500.000 –	30 g. Zucker	51.000
50 g. Zucker	85.000 –	1 Prk. Zimt	2.000
5 g. Salz	3.000 –	1 " Zitronenschale	
Mandelaroma			
30 g. Butter	1.200.000 –	1–2 Eidotter	–
10 g. Fett	400.000 –	10 g. Kartoffelmehl	80.000
	6.363.000 –		233.000
			6.363.000
		f. 4 Pers.	6.596.000
		f. 1 Pers.	1.349.000

Zubereitung: Milch oder Wasser mit Zucker, Salz, Zucker zum Kochen bringen, Sahneflocken einstreuen und aufquellen lassen, noch warm

mit dem ausgesiebten Eiweiß, Mandel, Vanille hinzufügen, die Masse in die vorbereiteten Backformen füllen, und nun noch restliche Mandeln im Backofen backen lassen, zuletzt spritzen (Zeller vorher abstreifen) Zubereitung des Eiermokkagoût: siehe Apfelstrudelgoût.

Falsche Klöße mit Pflaumenkompott. Montag, am 15.10.

500 gr. Mehl	50.000.00 –			
30 g. Butter	9.000.000 –			
¼ l. Milch	—			
50 g Zucker	3.000.00 –			
1-2 Eier	—			
15 g Salz	63.000.000 –			
4 l. Wasser	240.000 –			
	62.240.000 –			
	19.800.000 –			
f. 4 Pers.	82.040.000 –			
f. 1 Pers.	20.510.000 –			

ringelegte			
Pflaumen	15.000.00 –		
80 g. Zucker	4.800.000 –		
¼ l. Wasser	—		
10 g Kartoffelmehl	—		
	19.800.000 –		

Zubereitung: Mehl sieben, Butterstückerl machen, schaffrisch anrühren: Eier mit lauwarmer Milch und etwas Zucker verrühren, in die Butterstückerl geben, mit ¼ des Mehles zu einem dünnen Brei verrühren, etwas Mehl darüberstreuen, an warmen Ort 15 Min. gehen lassen, darnach das übrige Mehl, die Eier und Salz hinzugeben und blasig schlagen. daraus ageschlagene Klöße formen und auf bemehlten Brett nochmals gut aufgehen

lassen. Schalotten müssen in einem weiten Topf, wo sie reichlich Platz haben, in Salzwasser auf jede Seite 5 Min. kochen. Das Gemüse mit Selleriesaft würzen.

Montag, am 2. 10. 1923.

Erbsen mit	Salzkartoffeln.		
300 g. Erbsen	240 Mill.	2 St. Kartoffeln	50 Mill.
Einweichwasser		Wasser, Salz	
50 g. Speck	200 "	Brennmat.	4 "
1 kleine Zwiebel	3 "		54 Mill.
½ Brennmat.	50 "		54 "
10 g. Fett	50 "	f. 4 Pers.	599 Mill.
5–10 g. Salz	2 "	f. 1 Pers.	149,750 M.
	545 Mill.		

Zubereitung: Erbsen tags zuvor waschen, waschen, einweichen. Mit dem Einweichwasser zum Kochen bringen, weichkochen lassen, Erbsen durch ein Sieb streichen, Speck in kleine Würfel schneiden, braun rösten, Zwiebel ebenfalls in kleine Würfel schneiden, mit dem Speck braun rösten in der Erbsbrei geben, würzen mit Salz abschmecken, Brennmat in kleine Würfel schneiden, in Fett hellbraun rösten, damit den Erbsbrei garnieren.

Zubereitung der Salzkartoffeln siehe weiter vorn.

Montag, am 22. 10. 1923

Brot mit Kartoffeln

1 kg Weizenbrot	500 Mill.	2 Kart.	400 Mill.		
60 g Fett	1.920 "	Wasser, Salz	10 "		
½ l Essig	250 "	Kümmel	–		
½ l Wasser	–	für 4 Pers.	3.090 Mill.		
5 g Salz v 30 g Zucker	5 "	" 1 Pers.	772.500 "		
1 Pr. Pfeffer	5 "				
1 gr. Kopf	–				
	2.680 Mill.				

Zubereitung: Fett, Wasser, Salz, Zucker, Essig in Topf geben zum Kochen bringen, das fein geschnittene Brot zugeben und dasselbe 1½ Std. kochen lassen, dann das kleingeschnittene Kopf hinzufügen und noch weitere ½ Std. kochen weiterkochen lassen.

Montag, am 5. Nov. 1923

Kürbissuppe

1 kg Kürbis
½ l kochendes Wasser
5 g Salz
20 g Margarine
1 Bd. Zwiebel
20 g Mehl
1 Tomate
Dill, Petersilie
Kümmelbrot

Montag am 5. 11. 1923.

Zubereitung: Knoblauchzwiebel u. zerschnittene Tomaten mit kochendem Wasser ansetzen, abschrecken, durch kaltes Wasser ziehen. Alle Abfallstücke entfernen, mit Zwiebeln in Butter geben, Paradeisbrei, Tellerfleisch braun fein rösten. Die Suppe mit Salz u. etwas Essig abschmecken.

Reis mit Tomatenbutter

250 g. Reis	9 Milliarden		500 g. Tomaten	5 Mill.
1 l. Wasser.	—		40 g. Fett	6.400.000.000
10 g. Salz.	160.000.000		40 g. Mehl	2.400.000.000
25 g. Fett	4 Milliarden		2 l. Wasser	—
	13. 160.000.000		10 g. Salz	160.000.000
	13. 720.000.000		1½ Essig	160.000.000
	26. 880.000.000		1 Zwiebel	
f. 4 Pers.				13.720.000.000
f. 1 "	6. 720.000.000			

Zubereitung: Reis kochen, zweimal mit kaltem Wasser abspülen, mit Wasser, Salz, Salz, Fett ansetzen, langsam an der Seite des Topfes aufgehen lassen, mit nassem Holzlöffel Rand formen. — Tomaten waschen, in heißem Wasser, in darnachstehendem Fett schwitzen, Mehl überstäuben, mit Wasser nach und nach auffüllen, ½ Std. kochen lassen, durchpassieren, mit Salz und Essig abschmecken, in die Mitte des Reisrandes geben.

Kohlrabigemüse mit Salzkartoffeln Montag,

1½ M Kohlrabi 3. 750. 000. 000 Kartoffeln 20 Mill. den 12. 11.2
½ l. Wasser — Wasser —
10 gr. Salz 160. 000. 000 Salz, Kümmel 2 "
50 gr. Fett 21. 000. 000. 000 f. 4 Pers. 52. 610. 000. 000
1 Zwiebel 1. 000. 000. 000 " 1 " 13. 152. 500. 000
50 g. Mehl 2. 800. 000. 000
Salz, 1 Pf. Pfeffer 2. 100. 000. 000
gem. Petersilie 30. 610. 000. 000

Zubereitung: Kohlrabi putzen, waschen, Wasser mit Salz, Pfeffer und ½ l kochendes Wasser dazugeben, 10 g Salz dazugeben u. dann kochen lassen. 1 Teil Mehl schwitzen bereiten und dazugeben mit Salz und Pfeffer abschmecken. (Zubereitung der Mehlschwitze und Salzkartoffeln siehe weiter vorn)

Gerösteta Grünkerzen. Salat von roten Rüben. Montag, de

10 g. Butter 18 Milliarden 1 M rote Rüben 12. 000. 000. 000 19. 11. 1923
50 g. Grieß 40 " 1 l Wasser —
5-10 g. Salz 4 00. 000. 000 10 g. Salz 400. 000. 000
1½ l. Wasser — 5 g. Kümmel —
58. 400. 000. 000 4 Eßl. Essig 4. 000. 000. 000
1 Zwiebel 500. 000. 000
Kartoffelballen. 1 Pf. Pfeffer 1. 000. 000. 000
1 M gek. Kartoffeln 30 Mill. 1 " Zucker 1. 000. 000. 000
40 g. Mehl 12 " Eßl. Öl 38. 400. 000. 000
5 g. Salz 2 00. 000. 000
½ Ei — 57. 300. 000. 000
1 Bd. Zwiebeln 500 000. 000 147. 000. 000. 000
1 Pf. Muskatnuß 1 Mill. 58. 400. 000. 000
40 gr. Fett 104 "
147. 000. 000. 000 f. 4 Pers. 263. 400. 000. 000
f. 1 Pers. 65. 850. 000. 000

Zubereitung: Grieß in Fett oder Butter gelb rösten, das gehackte Kürzelkraut zugeben, durchschmoren lassen, Flüssigkeit auffüllen, die Knöpfe 1/4 St. langsam kochen lassen, zuletzt mit Salz und Maggi abschmecken. —

die gut gewaschenen Rüben (samt nicht zerlaufen Rüben, Kürbis, Farben) im Salzwasser mit Kümmel in 2-3 St. weichkochen, abschrecken, samt abziehen, Scheiben schneiden, warm anrichten mit Essig, Salz, Zwiebel, Öl, Zucker u. Pfeffer.

Geschälte geriebene Kartoffeln mit Ei, Salz, Mehl u. anderen Zutaten anrühren, für Fingerlen, zu Rollen formen in siedem Fett auf allen Seiten schön braun backen.

Montag, am 6. 11. 1923	Rosa Klöß.		Dampfk.	
	1 kg. Kartoffeln	400 Mill.	Rindfleisch (mit Knochen)	500 Mill.
	10 g. Salz	2. 400. 000		
	50 g. Grieß	80. Mill.	1/4 l. Wasser	—
	3/8 l. Wasser	—	40 g. Zwiebel	48 "
	1/4 Semmeln	12. 500. 000	10 g. Kartoffelmehl	"
	20 g. Fett	160. Mill.	Kürbis (mit Knochen)	558 Mill.
	2 l. Wasser	—		659 g. 700. 000. 000
	10-20 g. Salz	4. 800. 000. 000		
		659. 700. 000. 000	f. 4 Pers.	1. 2 17. 700. 000. 000
			f. 1 Pers.	3 04. 425. 000. 000

Zubereitung: Kartoffeln schälen, in Wasser sieden (Kochsalz) Masse ziemlich fest durch ein Sieb

Auf drücken, kochen, salzen, mit Kochendem Gewürz (nicht zu dick) überdrücken u. die Masse gleichmäßig damit vermengen. Gänse in heiße Masse füllen, Klöße formen, mit gewöstigen Semmelwürfeln füllen. – Bei neuen Kartoffeln das gewonnene Kartoffelmehl der Klossmasse zufügen. Bei alten Kartoffeln das Kartoffelmehl weglassen, dasselbe waschen bis es rein ist (die Masse oft verändern dabei ausdrücken) trocknen, mit Nudelholz rollen, sieben.

Hineingelegtes Obst mit Masse verdünnen, Früchten mit Kartoffelmehl binden.

Kartoffel	mit	Salzkartoffeln.	Montag,
1 ℔ Kopf	150 Milld.	½ ℔ gek. Kartoffeln.	1½ Milld. am 3. XI. 1924
2 l. Masse	—	30 g. Fett	14 Milld.
10 g. Salz	3 Milld.	1 ℔ Kartoffeln	2 Milld.
50 g. Fett	240 Milld.		14 ½ Milld.
1 Zwiebel	2 Milld.		436 Milld.
50 g. Mehl	35 Milld.	f. 4 Pers.	5831½ Milld.
½ l. Masse	—	f. 1 Pers.	145775 Milld.
1 Gemüsewürfel	1 Milld.		
Maggi	1 Milld.		
Salz, Pfeffer	4 Milld.		
	436 Milld.		

Zubereitung: Die geputzten, sauber gewaschenen Kopf wird abgerollt, abgeschreckt, mit dem Löffel ausgedrückt, und gewiegt, dann läßt man den

Kohl 2 – 2½ Pfd. kochen, ein Stück Fleischbrühe zer-
stellt einen dünnen Kohlschmitz her und gibt
ihn an das Gericht, zuletzt gut abschmalzen.
Braunkohl gewinnt man mit gebratenen
Kartoffeln oder mit einem Fettgekochtem, in
Achtel geschnittenen Ei.

Montag, den 10. 12. 1923.

Grießsuppe mit Vanillesoße

¼ l Milch u. Wasser 150 Mill. 12 Stück, süßliche Äpfel 125 Mill.
5 g. Salz 1.5 Mill.
20 g. Butter u. Fett 56 "
50 g. Zucker 60 "
½ Pf. Grießsuppe 180 "
10 g. Fett zur Form 28 "
4 755 Mill.

¼ l. Milch. Wasser —
20 g. Zucker 24 "
1 Pkt. Vanillezucker 10 "
299 Mill.
4 755 "
f. 4 Pers. 5 054.5 Mill.
f. 1 Pers. 1 263.625 "

Zubereitung: Äpfel waschen, schälen, entkernen, in Stücke schneiden, in Wasser mit Zucker, in Glasschüssel einschichten und mit Zucker gestreut, mit halbem Vanillezucker überbrühen. Zubereitung der Vanillesoße siehe Sonntag.

Montag, am 17. Dez. 1923.

Weißkrautgemüse mit Kartoffelwurst

125 g. Zwiebeln 188 Mill.
50 g. Butter 120 "
30 g. Zucker 36 "
1½ Pf. Senf } 3 "
1 " Salz }
Essigessenz (zuviel) 1 "
348 Mill.

140 g. Kartoffeln } 250 Mill.
¼ l Wasser }
1 l Milch
10 g. Kartoffelmehl 3 "
50 g. Zucker 60 "
313

345

250 g. Mehl	100 Milch
½ Backpulver	50 "
Fett zum Backen	45 "
	546 Milch

Zubereitung: Backpulver, Butter, Zucker in einer Schüssel auflösen, nach und nach das gesiebte Mehl unter stetem Rühren die Gewürze und als letztes das Backpulver zugeben. Den Teig stehen, dünn ausrollen, formen und auf vorbereitete Backbleche in mäßig heißem Ofen hellbraun backen. Das Gebäck kann vor dem Backen mit Ei bestrichen, mit grobem Zucker, Zucker oder gehackten Mandeln bestreut werden. Sofort heiß genießen, in dem das Mehl gegeben, an der Luft das Gewicht zunehmen lassen, süße Milch zugießen, kochen lassen, mit Kartoffeln noch schnell machen.

Süßspeisen	mit	Salzkartoffeln	
250 g. Möhren	0,10 M	Salz, Pfeffer, Muskat	0,05 M
1 Kohlrabi	0,10 "	4 Pfd. Kartoffeln	0,02 "
½ Lauch	0,15 "	Mehl	
125 g. Zucker	0,25 "	Salz	
50 g. Fett	0,05 "		
1 Zwiebel	0,01 "		
50 g. Mehl	0,02 "		
½ l Milch	0,21 M		
		f. 4 Pers.	0,81 M
		" 1 Pers.	0,20 "

Zubereitung: Gemüse waschen, zerkleinern, Zwiebeln schneiden in Salzwasser weichkochen, mit [illegible]

Mehlspeise fertig machen. Das Gericht mit Salz, Pfeffer, Maggi abschmecken.

Montag. am 1. 1. 1924

Wickelklöße		mit		Meerrettichsuppe	
250 g. Mehl	0,15 M		50 gr. Fett	0,06 M
50 g. Salz	0,01 "		1 M. Zwiebel	0,01 "
1 Ei / Ei-Ersatz	0,10 "		30 gr. Mehl	0,02 "
250 g. gek. Kartoffeln	0,02 "		½ l. Flüssigkeit	—
30 g. Margarine	0,04 "		3 Pfund Wurzeln	0,05 "
1 Zwiebel	0,03 "		Salz nach Geschmack	—
10 g. Fett	0,01 "			0,1 g. M
2 l. Wasser	—			0,3 g "
20 g. Salz	0,01 "		f. 4 Pers.	0,4 g M
	0,31 M		f. 1 Pers.	0,14 M

Z. Zubereitung: Aus Mehl, Salz, Butter, Ei und gekoch. geriebenen Kartoffeln Wickelteig bereiten, auf bemehltem Brett nochmals durchkneten, ausrollen, mit gemahlener Butter bestreichen, mit der geriebenen gerösteten Semmel bestreuen, in Achtel schneiden, jedes Teil von der Mitte nach außen rollen, Enden fest zudrücken, Klöße in kochendes Salzwasser geben und langsam im offenen Topf 15 Min. kochen lassen. Die Butter, Zwiebel, Mehl, heiße Mehlspeise bereiten. Brennstoff schälen, mit Milch oder Wasser anrühren, an die Mehlspeise geben und an der Seite des Herdes kurze Zeit ziehen lassen mit Salz gut abschmecken

Fleischklösschen mit Tauerbrust, Gebackenes Salzkartoffeln I. 1924

125 g. gehackt. Rind- u. Schweinefleisch	30 Pf.	1 Tauerbrust	25 Pf.	30 g. Fett	9 Pf.	Montag.
		¼ l Wasser	—	¼ Zwiebel	2 "	
5 g. Salz	1 "	Salz, Pfeffer	1 "	Kartoffeln	3 "	
½ gr. Pfeffer		1 große, rohe	1 "	Wasser		
½ Brötchen in grobe Stücke	3 "	geriebene Kartoffel		Salz		
½ Zwiebel	1 "	250 g. Gebäck	20 "	Brennmaterial		
1 Ei (½ Ei = Ersatz)	5 "	Einweichen	—		14 Pf.	
Brennmaterial	1 "	Salz	1 "	¼ Pfd.	10 Pf.	
20 gr. geriebene Zwiebeln	1 "	40 g. Fett	6 "	f. 1 Pfd.	25 Pf.	
	42 Pf.		54 Pf.			

Zubereitung: Fleisch mit Gebäck zweimal, 4 Klösschen formen, in geriebene Zwiebeln, in heißem Fett auf beiden Seiten braun braten. – Tauerbrust waschen, bürsten (2 Gabeln), mit Fleischsalz, Brennmaterial ansetzen, 2 Pfd. kochen lassen, dann in kleine Würfel geschnitten, gebratenen Speck tauen geben, gewaschene Kartoffeln an das Brennt reiben, aufkochen lassen, gewiegt gute abschmecken. – Zubereitung des Gebäcks siehe weiter vorn.

2a 6.

Kartoffelgerichte	mit	Apfelmus		Montag,
1 kg. rohe Kartoffeln	4 Pf.	500 g. Äpfel	40 Pf.	am 1. X. 1924
250 g. geriebene Kartoffeln	2 "	¼ l. Wasser		
250 g. Fisch	13 "	10 Pfd. Zimmt	3 "	
15 g. Salz	1 "	1 " Zitronen		
125 g. Fett z. Braten	14 "	50 g. Zucker	5 "	
	42 Pf.	für 4 Pers.	90 Pf.	48 Pf.
		" 1 Pers.	23 Pf.	

Zubereitung: Kartoffeln schälen, in Wasser weichen
lassen abtrocknen, mit dem gewiegten, gesottenen
Kartoffeln, guarkt, Salz vermengen, mit dem
Löffel tief abstechen in heißem breit ausbacken
auf beiden Seiten braun braten. — Äpfel waschen,
Kern, Stiel, Schüsse entfernen, Äpfel reiben, mit
Wasser, Citronen-s. Zimmt Asche weichkochen
durch Sieb streichen, zu Zucker zugeben u. abschmalzen

Ämter

Vor dem Kochen.	Während des Kochens
I. Wasserpfanne füllen. Feuer anzünden. Äußerst vor dem Feuer gesäubert.	I. Feuerordnung: Feuer immer unter Wasser. Vor dem Essen Glut dämpfen.
II. Wasseramt: Löffelkorb füllen, Wasserkorb außer Haus, Wasserzimmer füllen, Lichter aufstecken.	II. Wasserordnung: Töpfe einmessen.
III. Fischkästen u. Ansetzen nachsehen. Einkaufen.	III. Gebrauchtes Geschirr weg, setzen. Fischordnung.
IV. Aschkästen hinausbringen Wasserbecken besorgen.	IV. Fischbordwandordnung.

Klasse

Klasse der Arbeiter.	Lehrer der Arbeiter.
I. Farbabräumen. Farben, Farben. Holz spalten. Farb abwischen u. schmieren. Bleiche, Eisenfärben. Ordnung in den Putzkästen.	I. Schwefeln, Putzen. Putzt den Farbenkasten, Maschinist abwischen.
II. Anfeuchten. Zählt im Hülsmessen Maschinisten, = Hoff, Hülsmann, Hammelrath u. Klaff. besten abwischen. Tisch u. Schemel abwischen und schmieren.	II. für die nächste Klasse abwischen, Abfallmesser herausschaben.
III. Hilfe der Arbeiter. Hülsen, Hülsen, Hülsen,

Kochregeln.

Kochregeln. Kartoffelmehl nur einmal aufkochen lassen.
Kochregeln: Alle grünen Gemüse werden gelesen, gewaschen, gewaschen; die dürfen werden in das Kochwasser hineingeben bleiben, noch gedeckt werden. Rüben Kartoffeln abwellen ist: Gemüse in kochendes Salzwasser, in offenem Topf nicht kochen lassen, abgießen.
Kochen ist: Gemüse mit kochendem Salzwasser übergießen nach 5 Min. abgießen.
Abziehen mit 1 Ei: Ei mit 2 Eßlöffel kaltem Flüssigkeit abrühren, etwas von der nicht mehr kochenden Flüssigkeit zum Ei geben, nicht wieder kochen lassen.
Getreidemehlspeisen kalt anrühren, in kochende Flüssigkeit allmählich kochen, kochen womöglich Kochstelle verwenden.